

CHEFSAVOND - PROCEDURE

1. De chefsavond dient plaats te vinden voorafgaande aan de 1^e kookavond van de kookmaand.
2. Naast alle chefs of hun souschefs is minimaal 1 lid van de inkoopcommissie en 1 lid van de menucommissie aanwezig voor de beoordeling van de combinatie wijn/spijs, leverbaarheid van ingrediënten en het binnen budget houden van de menukosten.
3. De menucommissie presenteert het voorgestelde menu aan de chefs en geeft uitleg over de verwachtingen en doelstellingen.
4. Een lid van de menucommissie fungeert als chef van de avond.
5. De aanwezigen koken het volledige menu voor de komende maand voor. Primaire taak is het beoordelen van maakbaarheid.
6. Op- en/of aanmerkingen worden door de menucommissie verwerkt in de voorgestelde receptuur/wijnkeuzes.
7. De kosten van de chefsavond worden door de vereniging gedragen.
8. Conform de geldende bepalingen van de vereniging dient de chefsavond een penningmeester van de avond te kiezen, die zorgdraagt voor een correcte administratieve afwikkeling.